



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE KÖFTELİ SALATA

Sebze Köftesi
Maydanoz
Taze Soğan
Haşlanmış Buğday
Çeri Domates
Kuru Kayısı
Limon
Zeytinyağı
Balzemik Sirke
Tuz Karabiber
Üzeri İçin:
Ceviz

Çeri domatesleri 2'şer bölün.
Kuru kayısıları şerit halinde kesin.
Taze soğan, haşlanmış buğday, domates ve maydanozu harmanlayın.
Limon suyu, balzemik sirke, zeytinyağı ve tuz ile sos elde edin.
Köfteleri pişirme talimatlarına uygun pişirin.
Salata üzerinde servis edilir.

